



# **Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)**

**Denken – Vermitteln – Handeln**  
Von der Universität – in die Schulen – in die Region

**3. CookUOS Nachhaltigkeitstag**  
**12. Dezember 2014**                      **14 – 19 Uhr**  
**Bohnenkamp-Haus im Botanischen Garten**



## »Förderung«

Der 3. CookUOS Nachhaltigkeitstag  
im Bohnenkamp-Haus im Botanischen Garten der Universität Osnabrück

### **Nachhaltigkeit Lehren & Lernen**

Lehramtsbildung innovativ gestalten im Kontext von  
Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)  
zu den Themen Ernährung, Gesundheit, Konsum und Umwelt

wurde ermöglicht durch freundliche Förderung aus Studienbeiträgen.

## »Programm«

**Nachhaltigkeit Lehren & Lernen – Lehrerbildung innovativ - Brücken in die Zukunft gestalten im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)Ein interdisziplinäres, handlungsorientiertes Angebot der Universität Osnabrück zur nachhaltigen Schulung von Multiplikatoren im Bildungswesen<sup>12</sup>**

- 14:00**                    **Begrüßung**  
Vizepräsident für Studium und Lehre, Prof. Dr. Joachim Härtling  
CookUOS Beiratsvorsitzender, Dr. Dominique Remy
- 14:15 – 15:30**        **Peka-Kucha mit Akteuren**  
N.N., N.N.  
Stefan Nowatschin, BBS Futur – Schülerfirmen für eine Nachhaltige Entwicklung  
Ludger Busch, Mensa Ibbenbüren – Schulverpflegung neu gedacht  
Markus Taddicken BG – Betriebliche Gesundheitsförderung und Prävention  
Johannes Geibel, netzwerk n e.V. Studierende als Pioniere des Wandels  
Milan Hollighaus, Vernetzungstelle Schulverpflegung NDS
- 15:30 – 15:45**        **Kaffeepause**
- 16:00 – 17:00**        **UN Dekade Bildung für Nachhaltige Entwicklung – Und dann?**  
Prof. Dr. Gerhard de Haan, Vorsitzender des Nationalkomitees der Deutschen UNESCO Kommission, Mitglied des Rats für Nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung, Leiter Institut Futur der TU Berlin
- 17:00 – 18:00**        **Thema und Referent oder Referentin werden noch bekannt gegeben**
- 18:00 – 18:30**        **Podiumsdiskussion mit den Referenten und Gästen**  
**Ab 18:30**                **Empfang und informelles Netzwerken**

---

<sup>1</sup> Gefördert aus Studienbeiträgen.

<sup>2</sup> Auf die Anwesenheit von Vertretern der Presse und Medien zum Zwecke der regionalen und überregionalen Berichterstattung in Schrift, Ton und Bild wird hingewiesen.

## »Bildung zur Nachhaltigen Entwicklung (BNE) in der universitären Lehrerbildung«

Sehr geehrte Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

mit großer Freude begleitet und unterstützt die Universität Osnabrück das Projekt CookUOS, das in einer einzigartigen Kollaboration die Bereiche Ernährung, Gesundheit und Umwelt zusammen bringt. Lehrende, Studierende und Starkoch Thomas Bühner bieten ein interdisziplinäres und handlungsorientiertes Angebot, das von den studentischen Teilnehmern immer wieder begeistert angenommen wird.



So werden die Lehramtsstudierenden der Universität Osnabrück zu Experten für eine „nachhaltige“ Ernährung und können später als Lehrer bzw. Lehrerinnen ihre Schüler zu reflektiertem, nachhaltigem Handeln erziehen.

„CookUOS“ und „Globales Lernen an lokalen Lernorten in Botanischen Gärten“ sind herausragende Beispiele für intelligente Projekte zur Multiplikatorenschulung in der Lehrerbildung. Sie reihen sich ein in weitere Initiativen engagierter Lehrender der Universität Osnabrück, die in den letzten Jahren das UN-Dekade Siegel „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ erhalten haben. In Zusammenarbeit mit schulischen und außerschulischen Partnern werden so immer wieder Anstöße zu einem zeitgemäßen und reflektierten Umgang mit unserer Umwelt gegeben, deren Umsetzung in der Schule allerdings häufig an ihre Grenzen stößt.

Ich wünsche dem Aktionstag im Bohnenkamp-Haus im Botanischen Garten ein gutes Gelingen und freue mich auf weitere Seminare durch CookUOS!

Univ.-Prof. Dr. rer. nat. Joachim Härtling  
Vizepräsident für Studium & Lehre  
Universität Osnabrück

## »Unser täglich Fleisch gib uns heute!? «

Der Blick auf den deutschen, aber auch auf den internationalen Fleischkonsum zeigt vielfach steigende Tendenzen. Auch wenn in Deutschland der Fleischkonsum stagniert, so tut er das auf hohem Niveau.

Betrachtet man die Fleischproduktion, so erkennt man rasch die Zusammenhänge von Land- und Fleischwirtschaft einerseits und Konsequenzen für die regionale aber auch globale Umwelt andererseits. Am Beispiel von Niedersachsen wird deutlich, dass bestimmte Zweige der Fleischproduktion in den vergangenen Jahrzehnten besonders stark expandiert sind und noch weiter expandieren. Damit haben Importe von Futtermitteln und Exporte von Tieren und Fleischprodukten für das Flächenland inzwischen auch besondere wirtschaftliche Bedeutung. Die Folgen dieser Entwicklung fallen für Niedersachsen und seine Bewohner regional sehr unterschiedlich aus und betreffen ganz unterschiedliche Aspekte, wie u.a. Viehdichte, Flächenverbrauch, Pachtentgelte, Grundwasserverbrauch, Emissionen und Grundwasserverschmutzung.



Dr. rer. nat. Dominique Remy  
Vorsitzender des wissenschaftlichen Beirats CookUOS  
Biologie Abt. Ökologie  
Universität Osnabrück

## »Wertschätzung – Respekt – Entschleunigung«

Sehr verehrte Gäste,

Nachhaltigkeit in der Ernährung heißt nicht zwangsläufig auf Genuss verzichten zu müssen. Es ist schade, dass der "coffee 2 go" eine Art Lebensanschauung geworden ist.



Nie war das Angebot vielfältiger, günstiger und sicherer als heute, doch ernähren wir uns nur von einer Handvoll weniger Lebensmittel als Mittel zum Leben.

Dabei bieten gerade regionale und saisonale Produkte mit hoher Qualität die Grundlage für gesunde und genussvolle Mahlzeiten.

„Wertschätzung der verwendeten Lebensmittel, unabhängig von ihrem Preis, und die Zubereitung mit Liebe sind die Grundvoraussetzungen für ein gelungenes Essen, welches man am besten als gemeinsame Mahlzeit genießt.“

Mit den besten Empfehlungen

Ihr Thomas Bühner

Grand Chef de Cuisine  
Schirmherr CookUOS  
Relais & Châteaux Restaurant »la vie«  
Osnabrück

## »CookUOS – Kochen und Essen in den Dimensionen von BNE«

### Partizipation – Reflexion – Evaluation – Rekonstruktion – Fulguration



Keine andere Aktivität des täglichen Lebens bietet so viele Anknüpfungspunkte in puncto Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) – im Besonderen Ernährung – als das Kochen und Essen. Ernährung ist ein mehrdimensionaler und komplexer Prozess, der auf verschiedene Handlungsebenen und -felder abgebildet werden kann.

Durch die Verwischung der Grenzen zwischen den Bildungsstätten Familie und Schule leisten Lehrer\_innen eine Vielzahl von pädagogischen Aufgaben, welche früher im Familienverband vermittelt wurden. Dieses trifft z.B. besonders auf die Berufsschulen zu, da hier in Bezug auf soziale Herkunft,

Bildungsnähe und Migrationshintergrund sehr heterogene Klientele mit unterschiedlichsten persönlichen Biografien anzutreffen sind.

Zur Förderung von Gestaltungskompetenzen in Fragen eines nachhaltigen Handelns und eines reflektierten Konsumenten-verhaltens trägt ein seminarbegleitender Kochkurs mit interdisziplinären Bezügen modellhaft als Beispiel einer strukturellen und systemischen Verankerung von Bildung für Nachhaltige Entwicklung in der universitären Lehramtsausbildung bei. Ganz im Sinne von de Haan, der die Umsetzung vom Projekt zur Struktur auch für die Zeiten nach der UN-Dekade ab 2015 fordert. Es erwächst hierdurch tatsächlich eine „Brücke in die Zukunft“ dem Oberbegriff von Dekade-Folgeaktivitäten.

Selbst säen, ernten und kochen heißt aktiv sein und sich mit den Themenbereichen innerhalb des Handlungstrigons Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft kritisch und nachhaltig auseinanderzusetzen. Durch CookUOS werden Kompetenzen für angehende Multiplikatoren für die BNE-Leitlinien (Suffizienz, Effizienz, Konsistenz und Permanenz) sowohl in der Theorie als auch mit einem praktischen Bezug vermittelt, die im Folgenden verbindlich umgesetzt werden können. Die angehenden Lehrer und Lehrerinnen, aber auch bereits im Beruf tätige Pädagogen und Pädagoginnen erhalten zudem Anregungen, dieses Wissen in ihre spätere oder aktuelle Tätigkeit einfließen zu lassen. Das, was man mit Engagement und Spaß gelernt hat, wird man später auch mit Freude und Liebe weitergeben können.

Uwe Neumann  
Teamleitung Projektgruppe CookUOS  
Lehreinheit Gesundheitswissenschaften  
Universität Osnabrück

## » UN Dekade Bildung für Nachhaltige Entwicklung – Und dann?«

### **Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) braucht mehr Verbindlichkeit.**

Wir haben in Deutschland sehr viele Initiativen und Projekte zur Bildung für nachhaltige Entwicklung. Die sind aber enorm vom Engagement der Menschen dahinter abhängig. Da müssen feste Strukturen eingezogen werden. Wir brauchen mehr Verbindlichkeit. Nachhaltigkeit muss systematisch in der Schul- und Hochschulbildung verankert werden. Und wir müssen die Bildung für nachhaltige Entwicklung auf lokaler Ebene stärken. Bildung für nachhaltige Entwicklung ist mehr als Schulunterricht. Wir brauchen eine lernende Gesellschaft.



Hier werden wir systematisch die Ausbildungsordnungen umgestalten müssen, um Nachhaltigkeit deutlicher und vor allem verbindlich – auch in den Studiengängen und den damit verbundenen Akkreditierungen – zu verankern.

Schlechte Leistungen im Bereich Lesen, Mathematik und Naturwissenschaften beschäftigen die Bildungsforschung und -Politik deutlich stärker. Man kann fast sagen, hier wird hauptsächlich Krisenbewältigung betrieben, ein langfristiges Denken steht eher hinten an. Es wird kaum hinterfragt, welchen Sinn die Curricula in der jetzigen Form noch haben.

Wie Kinder und Jugendliche motivierter lernen, darüber wird derzeit schon mehr nachgedacht, aber wie man eine Schule zukunftsfähig macht, an diese Frage wagt sich kaum jemand.

Wenn man sich klar macht, dass wir in einer Wissensgesellschaft leben, die stark abhängig ist von Innovationen und damit von Bildung, dann wird man gar nicht umhin kommen, das Thema Nachhaltigkeit aufzugreifen. Ich bin jedoch fest davon überzeugt, dass das Bildungssystem noch eine große Reform in Richtung Nachhaltigkeit erleben wird.

Von daher hat das Thema Nachhaltigkeit besonders in der Lehrerbildung eine außerordentliche Bedeutung. Der Wunsch, in diesen Feldern Lehre und Weiterbildung von Multiplikatoren zu stärken, bedarf des Ausbaus und der strukturellen Verankerung. Das bedeutet: Wir benötigen ein integratives Konzept, in dem die Fähigkeit, Probleme zu lösen, verbunden wird mit Sachwissen,



Beurteilungsvermögen und Handlungswillen. Probleme der Nachhaltigkeit sind nur inter-, wenn nicht transdisziplinär zu bearbeiten. Das Thema muss daher in Projekten oder im fächerübergreifenden Unterricht aufgegriffen werden. Die Vermittlung über Projekte ermöglicht Raum für Eigeninitiative, es lassen sich schulische wie außerschulische Partner einbinden und die modernen Kommunikationsmedien können genutzt werden.

Ziel muss es werden, dass es Lösungen und Ansätze gibt, in und durch Projekte selbst etwas zu tun. Das heißt: Im Unterricht kann man nicht bei der Darstellung der Folgen stehen bleiben. Es müssen viel mehr Perspektiven vermittelt werden – etwa Energie zu sparen, regenerative Energien zu nutzen, Initiativen in Entwicklungsländern zu unterstützen oder fairen Handel zu forcieren.

Gefragt sind interessante Kampagnen und ansprechende Ideen. „Globales Lernen an lokalen Lernorten in Botanischen Gärten“ und „CookUOS“ aus der Universität Osnabrück - sind als UN Dekade-Projekte ausgezeichnet als sinnvolle, innovative Maßnahmen zur Multiplikatorenschulung in der universitären Lehramtsausbildung.

Dem nun zweiten Seminar „CookUOS“ und dem Aktionstages im Bohnenkamp-Haus im Botanischen Garten der Universität Osnabrück wünsche ich ein gutes Gelingen und erhoffe mir eine Verstetigung dieser Aktivitäten an der Universität Osnabrück mit dem Ziel, Bildung für Nachhaltige Entwicklung möglichst einer breiten Interessentenschicht mit klaren Bezügen zur Praxis näher zu bringen.

*Univ.- Prof. Dr. phil. Gerhard de Haan*

*Lehrstuhl für Zukunftsforschung*

Leiter des „Instituts Futur“ an der FU Berlin

Vorsitzender des Deutschen Nationalkomitees der Deutschen UNESCO Kommission für die UN-Dekade "Bildung für nachhaltige Entwicklung"

## »Regional-Saisonal«

Bei der Auswahl der Lebensmittel haben wir auf Bioqualität geachtet. Nahezu alle Zutaten erfüllen dieses Kriterium. Die in den Speisen verwendeten Milchprodukte sind größtenteils laktosefrei.

Das Essen wird mit Liebe für Sie frisch zubereitet.

### **Gazpacho von der roten Beete Unser »Haustier«**

\*\*\*

### **Regionale Brotsorten mit Schmalz und bunter Butter**

\*\*\*

### **Regional-Saisonale Fingerspezialitäten**

\*\*\*

### **Vanilleespuma mit Prunus cerasifera nigra Film zu Ibbenbürener Glückssandsteine**

## »Getränke«

Fruchtsäfte aus der Region von der Lammersiek Fruchtsaftkellerei  
Fair gehandelte Kaffee-Spezialitäten der Privatrösterei Vollmer

## **»In eigener Sache«**

Um unser Bildungsangebot stetig zu verbessern, haben wir eine Umfrage ins Leben gerufen. Das Ziel dieser Befragung ist die Legitimation der Verstetigung und curricularen Umsetzung von Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung an Schulen. Außerdem soll hier die Bedeutung des Einsatzes von Schul- und Lehrküchen als Fachraum im Sinne einer didaktischen Werkstatt aufgezeigt werden.

Bitte unterstützen Sie uns, indem Sie an der Umfrage teilnehmen.

Einen Verweis auf die Umfrage finden Sie auf unserer Internetseite

<http://www.cookuos.uni-osnabrueck.de>.

Platz für Anregungen und Verbesserungsvorschläge finden Sie auf dem Evaluationsbogen des Nachhaltigkeitstages. Wir freuen uns sehr über eine Rückmeldung.

## »Kontakt«

Projekt CookUOS  
der Universität Osnabrück  
Albrechtstraße 28  
D-49069 Osnabrück

Tel. +49 541 969-2456  
eMail [cookuos@uni-osnabrueck.de](mailto:cookuos@uni-osnabrueck.de)  
WEB [www.cookuos.uni-osnabrueck.de](http://www.cookuos.uni-osnabrueck.de)  
Facebook [www.facebook.com/cookuos](http://www.facebook.com/cookuos)



© 2009-2014 Universität Osnabrück. All rights reserved.

### **Nutzungsbedingungen:**

Freie Verwendung gestattet nach vorheriger Rücksprache und schriftlicher Genehmigung unter voller Nennung der Autoren bzw. Rechteinhaber.

